



Minipizzen mit Paprikagemüse

Zutaten

- 200 g Dinkel-Vollkornmehl
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- Salz
- 1/2 Würfel Hefe (21 g)
- 1 Aubergine (ca. 300 g)
- 1 Zucchini (ca. 250 g)
- 1 gelbe Paprikaschote (ca. 200 g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 600 g stückige Tomaten (Dose; Abtropfgewicht)
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL getrockneter Rosmarin
- 1/2 TL Thymian
- Pfeffer
- 250 g Schafskäse

Zubereitung

Beide Mehlsorten mit 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. 250 ml lauwarmes Wasser darübergerben und alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen Aubergine, Zucchini und Paprikaschote putzen, waschen und trockenreiben. Alles in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gemüsewürfel, Zwiebel und Knoblauch darin unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Stückige Tomaten und Tomatenmark zugeben, aufkochen lassen. Mit Oregano, Rosmarin und Thymian würzen. Salzen, pfeffern und etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Schafskäse abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Pizzateig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und vierteln. 1 Teigviertel in 10 Portionen teilen und jeweils zu 1 Minipizza à 7 cm Ø formen. 1 Backblech mit Backpapier auslegen und die Pizzen darauf verteilen. Mit je 1 EL Auberginen-Paprika-Gemüse (Ratatouille) und etwas Schafskäse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 3-4) auf der untersten Schiene 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und die Pizzen samt Backpapier vom Blech ziehen. Die restlichen 3 Teigviertel ebenso teilen, formen, belegen und backen.